



Mini-pannetjes

heerlijke recepten voor mini-pannetjes

Inhoud

Voorgerechten

- 15** Bouillabaisse met steranijs en croutons
- 17** Gamba's met knoflook, citroen en bleekselderij
- 19** Gekaramelliseerde peer met geitenkaas en tuinkers
- 21** Krokant filodeeg met blauwe kaas, geroosterde witte ui en rucola
- 23** Stevige minestrone
- 25** Salade chèvre chaud
- 27** Zomerse 'snert' met doperwten en kalfsworst
- 29** Toad in the hole
- 31** Waterkersbouillon met schol en sereh
- 33** Zalmtaart met prei en wilde spinazie
- 35** Mini-kaasfondue met jalapeño en koriander
- 37** Mosselen met basilicum, tomaat en croutons
- 39** Ontbijtpannetje met bacon, tomaat en champignon
- 41** Artisjok met buffelmozzarella, ansjovis en kappertjes
- 43** Franse uiensoep met gruyère croutons
- 45** Paddenstoelen met tijm en gegratineerde camembert
- 47** Warme salade Caprese

Inhoud

Hoofdgerechten

- 50** Dungesneden biefstuk met teriyakidressing en sesam
 - 52** Eendenborst met sinaasappel, spitskool en venkelzaad
 - 54** Fritatta met broccoli, lente-ui en feta
 - 56** Geplukte kip met citroen en venkel
 - 58** Gezouten kabeljauw met pompoen en prei
 - 60** Kipkluijjes in zoetzure saus met minibroccoli
 - 62** Klassieke Spaanse albondigas
 - 64** Auberginelasagne met paprikasaus
 - 66** Pasta met pistachepesto en Parmezaanse kaassaus
 - 68** Speklapjes met kruidkoek
 - 70** Surinaamse kip
 - 72** Gerookte zalm met prei en spinazie
 - 74** Bospeentjes met pompoen, sinaasappel en oregano
-

Nagerechten

- 79** Bosvruchten in filodeeg met amandelcrumble
- 81** Bread and butter pudding met brioche en rozijnen
- 83** Chocoladesoufflé met vanillecrème
- 85** Portugese custardtaartjes (pastel de nata)
- 87** Rabarbercrumble met hangop



Bouillabaisse met steranijs en croutons

voorgerecht, voor 4 personen

- 1** Verwarm de oven voor op 180°C.
- 2** Meng voor de croutons de blokjes stokbrood met de knoflook en de olijfolie. Verdeel het brood over een bakplaat en zet het 10 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat afkoelen.
- 3** Verwarm voor de bouillabaisse de olijfolie in een grote pan en bak hierin de sjalot en de knoflook goudbruin. Voeg de peenblokjes, citroenschil, steranijs en tomatenpuree toe en bak alles al roerend 2 minuten op laag vuur. Blus af met de witte wijn, de visbouillon en de tomatenblokjes en breng op smaak met peper en zout. Laat 10 minuten zacht koken.
- 4** Roer de zeevruchten en kabeljauw er voorzichtig door en verdeel de soep over de mini-pannetjes. Zet de pannetjes met deksel 25 minuten in de oven.
- 5** Verdeel de croutons en peterselie over de mini-pannetjes en serveer direct.

Tip

Maak de croutons de dag van tevoren en bewaar ze in een luchtdichte (koek) trommel.

Bereiding: 40 minuten

Oven: 25 minuten

Voor de croutons:

- 1 afbakstokbrood, in blokjes**
- 1 teen knoflook, uitgeperst**
- 3 eetl olijfolie**

Voor de bouillabaisse:

- 2 eetl olijfolie**
 - 2 sjalotten, gesnipperd**
 - 1 teen knoflook, fijngehakt**
 - 1 winterpeen, in blokjes**
 - geraspte schil van 1 citroen**
 - 3 steranijs**
 - 2 eetl tomatenpuree**
 - 200 ml witte wijn**
 - 500 ml visbouillon**
 - 400 g tomatenblokjes (blik)**
 - 500 g zeevruchten (diepvries)**
 - 200 g kabeljauw, in stukken**
 - 2 eetl peterselie, fijngehakt**
-



Gamba's met knoflook, citroen en bleekselderij

voorgerecht, voor 4 personen

- 1** Verwarm de oven voor op 220°C.
- 2** Blancheer de bleekselderij een halve minuut in gezouten kokend water en spoel hem meteen af onder de koude kraan.
- 3** Meng in een grote kom de gamba's met de olijfolie, de knoflook, de rode peper, het venkelzaad, de rasp en het sap van de citroenen en de stukken citroen. Breng op smaak met peper en zout. Laat de gamba's op kamertemperatuur 30 minuten marineren.
- 4** Meng de bleekselderij door de gamba's en verdeel over de mini pannetjes. Bak de pannetjes met deksel 30 minuten in het midden van de oven. Lekker met Frans stokbrood en aioli.

Bereiding: 25 minuten

Wachten: 30 minuten

Oven: 30 minuten

6 stengels bleekselderij,
in schuine stukken
16 grote gamba's, schoongemaakt
met het staartje er nog aan
2 eetl olijfolie
2 tenen knoflook, fijngehakt
1 rode peper, zaadlijsten
verwijderd en fijngehakt
2 theel venkelzaad, geroosterd
geraspte schil van 2 citroenen
sap van 1 citroen
1 citroen, in stukken
